



EnWave erhält Bestellung für dritte 120kW REV™ Maschine von Milne Fruit Products

Vancouver, B.C., 18. Dezember 2018

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) ("EnWave", oder das "Unternehmen" - http://www.commodity-tv.net/c/search_adv/?v=297852) gab heute bekannt, dass sie einen Gerätekaufvertrag (die "EPA") mit Milne Fruit Products d.b.a. Milne MicroDried Inc. unterzeichnet hat. ("Milne"), um Milne mit seiner dritten 120 kW Strahlungsenergie-Vakuumaschine ("REV™") für die Produktion eines umfangreichen Portfolios von Trockengemüse- und Obstanwendungen auszustatten. Die EPA bestätigt auch das ausschließliche Recht von Milne, REV™ getrocknete Erdbeeren und Heidelbeeren in den Vereinigten Staaten von Amerika herzustellen. Darüber hinaus haben EnWave und Milne den bestehenden kommerziellen Lizenzvertrag geändert und Kaktusfeigen- und Tafeltrauben in ihr MicroDried®-Produktportfolio aufgenommen.

Nicht alle Trockenfrüchte und -gemüse sind gleich groß. Milne, ein familiengeführtes, vertikal integriertes, und bekanntes Unternehmen der Obst- und Gemüse-Ingredienzien- und Snackindustrie, hat sich für die REV™-Technologie entschieden, um sich vom Status quo zu unterscheiden. Milne MicroDried® Zutaten sind 100% naturreines, hochwertiges Trockenobst und -gemüse, das reich an Nährwerten und gesundheitlichen Vorteilen ist und einen höheren Gehalt an Polyphenolen aufweist als andere kommerzielle Trocknungsverfahren. MicroDried®-Produkte bringen echte Fruchtfarbe, Geschmack und verbesserte Nährwerte in die Konsumgüter. Diese Obst- und Gemüsezutaten gibt es in ganzen Stücken und Fragmenten in zähen und knackigen Texturen sowie grob- oder feingemahlene Pulvern für verschiedene Anwendungen.

Über Milne MicroDried

Milne MicroDried® hat sich zum Ziel gesetzt, innovative Lösungen und gesündere Inhaltsstoffe für internationale, nationale und regionale Lebensmittel-, Getränke- und Nutraceutical-Hersteller zu entwickeln. Dazu gehört die Markteinführung neuer Obst- und Gemüsesorten ohne Farb-, Zucker- und Konservierungsstoffe sowie die Anpassung der Inhaltsstoffe an die Kundenspezifikationen.

Milne MicroDried erhöht seine Kapazität, um die Bedürfnisse der Kunden nach industriellen Inhaltsstoffen zu erfüllen, indem es eine dritte REV™ Trocknerlinie in sein Werk in Nampa, Idaho, integriert. Als Teil seines Engagements für die industrielle Lebensmittelindustrie widmet sich Milne MicroDried dem schnellen Kundenservice und der Suche nach innovativen Lösungen für neue Produktanwendungen.

Für weitere Informationen über Milne MicroDried besuchen Sie bitte <https://www.milnemicrodried.com/>

Über EnWave

EnWave Corporation, ein in Vancouver ansässiges Hochtechnologieunternehmen, hat Radiant Energy Vacuum ("REV™") entwickelt - eine innovative, patentierte Methode zur präzisen Entwässerung organischer Materialien. EnWave hat zum Patent angemeldete Methoden zur gleichmäßigen Trocknung und Dekontamination von Cannabis unter Verwendung der REV™-Technologie weiterentwickelt, um die Zeit von der Ernte bis zu marktfähigen Cannabisprodukten zu verkürzen.

Die kommerzielle Tragfähigkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und wächst schnell in mehreren Marktsegmenten in den Bereichen Lebensmittel und Pharmazie, einschließlich legalem Cannabis. Die Strategie von EnWave ist es, lizenzpflichtige kommerzielle Lizenzen mit Branchenführern in mehreren Branchen für die Nutzung der REV™ Technologie zu unterzeichnen. Das Unternehmen hat bisher über zwanzig lizenzpflichtige Lizenzen unterzeichnet und damit neun verschiedene Marktsegmente für die Vermarktung neuer und innovativer Produkte erschlossen. Zusätzlich zu diesen Lizenzen hat EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, gegründet, um in den Vereinigten Staaten unter der Marke Moon Cheese® natürliche Käse-Snackprodukte zu entwickeln, herzustellen, zu vermarkten und zu verkaufen.

EnWave hat REV™ als neuen Dehydrierungsstandard in den Bereichen Lebensmittel und biologische Materialien eingeführt: schneller als die Gefriertrocknung, mit besserer Endproduktqualität als die Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave verfügt derzeit über drei kommerzielle REV™ Plattformen:

1. *nutraREV®*, das in der Lebensmittelindustrie eingesetzt wird, um Lebensmittel schnell und kostengünstig zu trocknen und gleichzeitig ein hohes Maß an Ernährung, Geschmack, Textur und Farbe zu erhalten;
2. *powderREV®*, das zur Dehydrierung von Lebensmittelkulturen, Probiotika und feinen Biochemikalien wie Enzymen unterhalb des Gefrierpunktes eingesetzt wird, und
3. *quantaREV®*, wird für kontinuierliche, volumenstarke Niedertemperaturtrocknung eingesetzt

Eine weitere Plattform, *freezeREV®*, wird als neue Methode zur Stabilisierung und Entwässerung von Biopharmazeutika wie Impfstoffen und Antikörpern entwickelt. Weitere Informationen über EnWave finden Sie unter www.enwave.net.

EnWave Corporation

Herr Brent Charleton, CFA
Präsident und CEO

Für weitere Informationen:

John P.A. Budreski, Executive Chairman unter +1 (416) 930-0914
E-Mail: jbudreski@enwave.net

Brent Charleton, CFA, Präsident und CEO unter +1 (778) 378-9616
E-Mail: bcharleton@enwave.net

Deborah Honig, Unternehmensentwicklung bei + 1 (647) 203-8793
E-Mail: dhonig@enwave.net

Safe Haven Statement für zukunftsweisende Informationserklärungen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen des Managements basieren. Alle Aussagen, die sich auf Erwartungen oder Prognosen über die Zukunft beziehen, einschließlich Aussagen über die Wachstumsstrategie des Unternehmens, die Produktentwicklung, die Marktposition, die erwarteten Ausgaben und die erwarteten Synergien nach dem Abschluss, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Alle in dieser Mitteilung genannten Ansprüche Dritter sind nicht garantiert korrekt. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind nicht garantiert korrekt, da das Unternehmen nicht die ursprüngliche Primärrecherche durchgeführt hat. Diese Aussagen stellen keine Garantie für die zukünftige Entwicklung dar und beinhalten eine Reihe von Risiken, Unsicherheiten und Annahmen. Obwohl die Gesellschaft versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass sich die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich unterscheiden,

kann es andere Faktoren geben, die dazu führen, dass die Ergebnisse nicht den Erwartungen, Schätzungen oder Absichten entsprechen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als richtig erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse wesentlich von den in solchen Aussagen erwarteten abweichen können. Dementsprechend sollten sich die Leser nicht zu sehr auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen.

Weder die TSX Venture Exchange noch ihr Regulierungsdienstleister (wie dieser Begriff in den Richtlinien der TSX Venture Exchange definiert ist) übernehmen die Verantwortung für die Angemessenheit oder Genauigkeit dieser Mitteilung.